SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-7143.3-2005

Ikan nila (*Oreochromis sp*) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i

Prakata ii

1 Ruang lingkup 1

2 Acuan normatif 1

3 Istilah dan definisi 1

4 Bahan 1

5 Peralatan 2

6 Teknik penanganan dan pengolahan 2

7 Pengemasan 3

8 Penyimpanan 4

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan nila (*Oreochromis sp.*) utuh beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis,rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2003 di Jakarta, dan merupakan bagian 1 dari standar seri 3 bagian terdiri atas:

Bagian 1 : Spesifikasi;

Bagian 2 : Persyaratan bahan baku;

Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. *Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration, 1998*.
4. *Recommended Code of Practice Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Ikan nila (*Oreochromis sp*) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, acuan normatif, istilah dan definisi, bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan dan penyimpanan ikan nila (*Oreochromis sp.*) utuh beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-7139.2-2005, *Ikan nila (Oreochromis sp.) utuh beku –Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4872-1998, *Es balok untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981 revisi 1995) for Frozen Fish.

3 Istilah dan definisi

3.1
penanganan dan pengolahan ikan nila utuh beku
Semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa Ikan nila (*Oreochromis sp.*) utuh beku

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan nila utuh beku harus sesuai dengan SNI 01-7143.2-2005, *Ikan nila (Oreochromis sp.) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan harus memenuhi kualitas air minum

4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan kualitas air minum. Dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi, sesuai SNI 01-4872-1998, *Es balok untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) pisau;
b) timbangan;
c) bak penampungan;
d) keranjang plastik;
e) meja kerja;
f) pan pembeku;
g) alat pembeku;
h) alat pembuang sisik;
i) alat lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan ikan nila utuh beku harus mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

Potensi *hazard* : mutu bahan baku kurang baik, ukuran dan jenis tidak sesuai.
Tujuan : mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu, ukuran dan jenis serta bebas dari bakteri patogen.
Petunjuk : bahan baku yang diterima di unit pengolahan harus hidup dan diuji secara organoleptik dan dilakukan penimbangan untuk mengetahui berat totalnya. Selanjutnya bahan baku segera dimasukkan ke dalam air dingin suhu maksimal 5^0C agar ikan segera mati. Bahan baku harus ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

6.2 Sortasi

Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri patogen, jenis dan ukuran tidak sesuai.
Tujuan : mendapatkan mutu, ukuran dan jenis yang sesuai serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
Petunjuk : ikan dipisahkan berdasarkan mutu, ukuran dan jenis secara manual, untuk mengetahui ukuran ikan dilakukan penimbangan satu persatu dengan menggunakan alat timbang yang telah dikalibrasi. Sortasi harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu produk maksimal 5^0C.

6.3 Penyiangan

Potensi *hazard* : kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen
Tujuan : mendapatkan ikan nila yang bersih dari sisik, insang dan isi perut serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
Petunjuk : Ikan disiangi dengan cara membuang sisik, insang dan isi perutnya. Penyiangan harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu produk maksimal 5^oC.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.4 Pencucian

Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri patogen dan penurunan mutu.
Tujuan : mendapatkan ikan yang bersih dari kotoran yang menempel.
Petunjuk : ikan dicuci dengan air bersih dan dingin. Pencucian dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu produk maksimal 5^0C.

6.5 Penimbangan

Potensi *hazard* : penurunan mutu, kesalahan timbang dan kontaminasi bakteri patogen.
Tujuan : mendapatkan berat ikan yang sesuai serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
Petunjuk : ikan ditimbang satu persatu untuk mengetahui beratnya dengan menggunakan alat timbang yang telah dikalibrasi dan dikelompokkan sesuai ukuran. Penimbangan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu produk maksimal 5^0C.

6.6 Penyusunan dalam pan

Potensi *hazard* : bentuk/susunan yang tidak rapi dan kontaminasi bakteri potogen.
Tujuan : mendapatkan bentuk ikan yang rapi dan terhindar dari kontaminasi bakteri potogen.
Petunjuk : ikan dimasukkan ke dalam plastik satu persatu dan disusun dalam pan. Penyusunan dalam pan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu produk maksimal 5^0C.

6.7 Pembekuan

Potensi *hazard* : pembekuan yang tidak sempurna *(slow freezing)* dan kehilangan cairan (*driploss*).
Tujuan : membekukan produk hingga mencapai suhu pusat -18^0C secara cepat dan tidak mengakibatkan terjadinya *partial freezing* dan pengeringan terhadap produk.
Petunjuk : ikan dibekukan dalam alat pembeku (Freezer) dengan menggunakan metode pembekuan cepat hingga suhu pusat ikan mencapai maksimal –18^0C maksimal waktu 4 jam.

6.8 Pengepakan

Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri pathogen dan kesalahan label.
Tujuan : mendapatkan produk yang sesuai dengan label serta melindungi produk dari kontaminasi, kerusakan selama penyimpanan dan transportasi.
Petunjuk : ikan nila beku dikemas dalam inner karton. Pengepakan harus dilakukan secara cepat, cermat, saniter dan sesuai label pada suhu ruangan maksimal 5^oC.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk Ikan nila utuh beku harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

7.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap kemasan produk ikan nila utuh beku yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan importir serta dengan memberi keterangan untuk:

a) jenis produk,
b) berat bersih produk,
c) nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara dimana produkini berasal,
d) bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut,
e) tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut diproduksi,
f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa,
g) hal lain yang dipersyaratkan.

8 Penyimpanan

Penyimpanan ikan nila utuh beku harus dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal -25^0C dengan fluktuasi suhu ± 2^0C. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id